



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GRAPPA DI MONTEPULCIANO

Emozionante ed evocativa

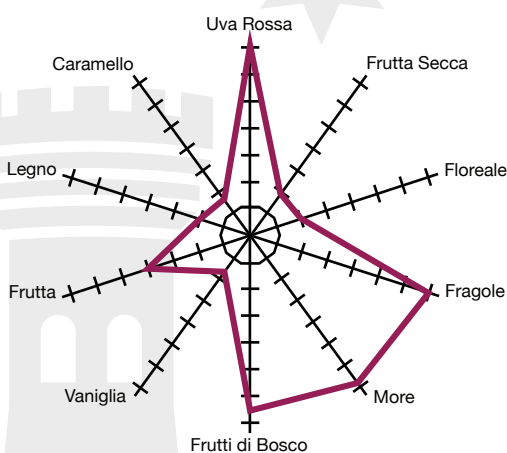
Materia Prima

Per questa grappa ricca di emozioni sensoriali, si utilizzano solo vinacce fresche di uva a bacca rossa di Montepulciano, contraddistinta dall'ottima acidità e dall'importante tenore zuccherino. È lo stesso vitigno che dà origine a grandi vini apprezzati nel mondo per la generosità del gusto. La distillazione a bagnomaria ne esalta e valorizza i sentori di frutta e in parte di sottobosco.

Caratteristiche Organolettiche

Limpida alla vista, fine e decisa nel gusto, sprigiona una fragranza intensa ed evocativa. I suoi aromi ricordano una passeggiata nel bosco. Spiccate sensazioni di fragole e more appena colte, insieme a buccia d'uva. Anche il palato ritrova sfumature di frutta e in particolare di frutti di bosco. Persistente all'olfatto, chiude nel finale con piacevoli ricordi aromatici.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Categoria: GRAPPA GIOVANE DISTILLATA A BAGNOMARIA
DISCONTINUO A VAPORE

Temperatura di Servizio: 12/14°

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Invecchiamento: NO

